



LE PETIT ROUGE 2017

LA PARCELLE

- ✕ RECOLTE SUR 2 PARCELLES :
 - LA POMMERAIE, A JAVREZAC, ENCEPAGEE EN ARINARNOA ET PLANTEE EN 2007.
 - LE LEONARD, A SAINT LAURENT DE COGNAC, ENCEPAGEE EN MERLOT, VIEILLES VIGNES.
- ✕ LA PARCELLE D'ARINARNOA EST CONDUITE AVEC UN SOUCIS DE MAITRISE DU RENDEMENT STRICT.



ELABORATION

- ✕ LES RAISINS ISSUS DES DEUX PARCELLES SONT VINIFIES SEPAREMENT. ILS SERONT ASSEMBLES APRES L'ELEVAGE.
- ✕ VENDANGE DU MERLOT ET DE L'ARINARNOA LE 27 SEPTEMBRE, A LA MACHINE A VENDANGER.
- ✕ MACERATION A FROID DE 48 HEURES AVANT L'ENCLICHEMENT DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE.
- ✕ CUIVAISON DE 16 JOURS POUR LE MERLOT ET DE 20 JOURS POUR L'ARINARNOA.
- ✕ ELEVAGE EN CUVE POUR LES DEUX VINS.
- ✕ ASSEMBLAGE A LA SORTIE DE L'HIVER : 30 % MERLOT, 70% ARINARNOA.
- ✕ MISE EN BOUTEILLE A LA PROPRIETE LE 22 MARS : 605 BOUTEILLES

DEGUSTATION

- ✕ UNE ROBE NOIRE AU REFLETS VIOLINE.
- ✕ UN NEZ DISCRET SUR LE FRUIT.
- ✕ UNE BOUCHE SUR LE FRUIT AVEC DES NOTES PLUS TOASTEES.
- ✕ UN VIN AMPLE, STRUCTURE, QUI GARDE UNE LEGERE ACIDITE EN FIN DE BOUCHE. APTE A UN VIEILLISSEMENT COURT.



Accords mets – vin



PLATS D'HIVER



CHARCUTERIES



GRILLADES



VIANDES ROUGES



FROMAGES